



Cuisinart®



Grătar și tavă multifuncțională

CUPRINS

1. Introducere	3
2. Caracteristici	3
3. Utilizare	4
A. Asamblarea aparatului	4
B. Instrucțiuni de utilizare	4
Opțiunea grill / Panini	4
Opțiunea de sandviș	5
Opțiunea barbecue	5
Opțiunea plancha	5
Opțiunea combinată	5
C. Tabel de metode și timpi de gătire	6/7/8
4. Recomandări de la maștri bucătari	9
5. Întrebări/răspunsuri	9
6. Curățare și depozitare	10
7. Instrucțiuni privind siguranța	10

1. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziție!

Timp de peste 30 de ani, Cuisinart® a dezvoltat o gamă completă de aparate de bucătărie care permit atât entuziaștilor în gastronomie cât și marilor maeștri bucătari să-și exprime pe deplin creativitatea.

Toate aparatele Cuisinart® sunt rezultatul unei relații de lucru eficiente între ingineri și mari nume în gastronomie, precum Paul Bocuse, carismaticul ambasador al mărcii. Fiecare produs combină rezistența, inovația, performanța și ergonomia.

Fabricate cu materiale profesionale precum oțelul inoxidabil șlefuit, produsele noastre se potrivesc ușor cu orice bucătărie datorită design-ului simplu și elegant.



2. CARACTERISTICI

1. Carcasă solidă de oțel inoxidabil șlefuit cu balamale mobile
2. Mâner de apăsare plăcut la atingere
3. Plăci de gătit interschimbabile, non-aderente, care pot fi spălate în mașina de spălat vase pentru curățare ușoară:
 - 3a. Plăci grill: ideale pentru prepararea cărnii, panini și legumelor
 - 3b. Plăci plancha: pentru prepararea clătitelor, ouălor, cărnii feliate subțire, sandvișurilor prăjite, peștelui, crustaceelor
4. Termostatul cu led verde arată când plăcile au atins temperatura selectată.
5. Tavă de scurgere integrată care colectează lichidele, poate fi spălată în mașina de spălat vase
6. Instrument special de curățare
7. Sistem de blocare / deblocare a plăcilor
8. Se deschide complet până la 180°

3. UTILIZARE

A. ASAMBLAREA APARATULUI

Înainte de a folosi aparatul multifuncțional cu grătar și tavă Cuisinart® prima dată, curățați carcasa, capacul și potențiometrele aparatului cu o cârpă umedă. Spălați plăcile de gătit, tăvile pentru lichide și instrumentul de curățare în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase. Citiți secțiunea "Curățare și întreținere" pentru informații suplimentare.

INTRODUCEREA PLĂCILOR DE GĂTIT

- Plăcile grill: ideale pentru prepararea de fripturi, hamburgeri, pui și legume.



- Plăcile plancha: pentru prepararea de clătite, ouă și carne feliată subțire



Pentru a instala plăcile, introduceți placa în canelurile din spatele aparatului (Fig. 1).

Pentru a scoate plăcile, eliberați-le apăsând butonul mic din partea laterală a aparatului (Fig. 2).

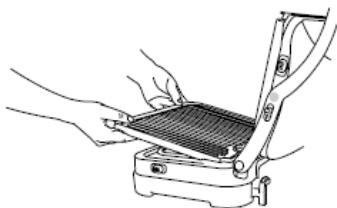


Fig. 1

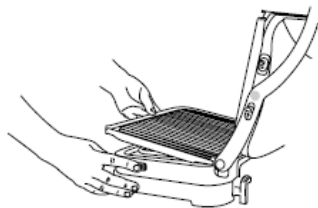


Fig. 2

INTRODUCEREA TĂVII PENTRU SCURGERE

Există o deschizătură la baza unității în care poate fi introdusă tava pentru scurgere.

- Ținând tava de mâner, introduceți-o până la capăt în direcția indicată de pe tavă.
- Grăsimea și lichidele de gătit din alimente vor curge peste plăci și vor fi colectate în tava de scurgere.
- Goliți tava de scurgere după ce grătarul s-a răcit complet.
- Tava de scurgere poate fi spălată în mașina de spălat vase.

B. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

NOTĂ: puneți întotdeauna grătarul și placa pe o suprafață plată, uniformă.

ȚINEȚI CAPACUL ÎNCHIS PENTRU A ÎNCĂLZI GRĂTARUL ȘI TAVA

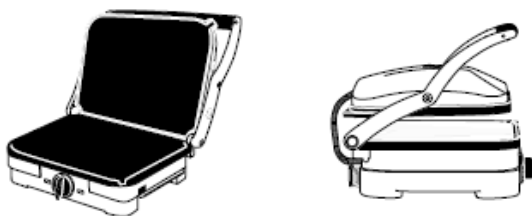
• OPȚIUNEA GRILL / PANINI

1. Introduceți plăcile cu partea de grătar în sus.
2. Selectați temperatura de gătire dorită (consultați tabelul de la paginile 6, 7 și 8). Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
3. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele pe placa inferioară. Distanța dintre cele două plăci de gătit se va regla automat după grosimea alimentelor (până la 5cm).
4. Închideți grătarul și tava.



• OPȚIUNEA SANDVIȘ

1. Introduceți plăcile cu partea netedă, non-aderentă în sus.
2. Selectați temperatura de gătire dorită (consultați tabelul de la paginile 6, 7 și 8).
Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
3. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele pe placa inferioară. Distanța dintre cele două plăci de gătit se va regla automat după grosimea alimentelor (până la 5cm).
4. Închideți grătarul.



• OPȚIUNEA PLANCHA

1. Introduceți plăcile cu partea netedă în sus și deschideți în poziția 180° apăsând butonul pe partea laterală a mânerului.
2. Selectați temperatura de gătire dorită (consultați tabelul de la paginile 6, 7 și 8).
Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
3. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele pe plăci și gătiți-le în timpul recomandat în tabel (a se consulta tabelul de la paginile 6, 7 și 8).



• OPȚIUNEA BARBECUE

1. Introduceți plăcile grill non-aderente și deschideți grătarul și tava
1. Introduceți plăcile cu grătarul în sus și deschideți în poziția 180° apăsând butonul pe partea laterală a mânerului.
2. Selectați temperatura de gătire dorită (consultați tabelul de la paginile 15, 16 și 17).
Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
3. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele uniform pe plăci și gătiți-le în timpul recomandat în tabel (a se consulta tabelul de la paginile 6, 7 și 8).



• OPȚIUNEA COMBINATĂ

1. Introduceți câte una din plăcile non-aderente în aparat și deschideți grătarul în poziția 180° apăsând butonul de pe partea laterală a mânerului.
2. Selectați temperatura de gătire dorită (consultați tabelul de la paginile 6, 7 și 8). Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
3. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele uniform pe plăci și gătiți-le în timpul recomandat în tabel (a se consulta tabelul de la paginile 6, 7 și 8).



C. TABEL DE METODE ȘI TIMPI DE GĂTIRE

Timpii de gătire sunt prezentați doar ca valori de referință și variază în funcție de cantitatea de alimente gătită sau dimensiunea și grosimea acestora!

TIPURI DE CARNE	SELECTARE	METODA SAU TEMPERATURA	TIMP DE PREPARARE
Coaste (1kg)	Grill/Panini	Ridicată	15 minute
Tournedo	Grill/Panini	Ridicată	5 minute
	Barbecue	Ridicată	10 minute
Friptură de pulpă de vacă - File de mușchi	Grill/Panini	Ridicată	5 minute
	Barbecue	Ridicată	10 minute
Fleică - Faux filet	Grill/Panini	Ridicată	4 minute
	Barbecue	Ridicată	10 minute
Friptură din carne tocată	Grill/Panini	Ridicată	3 minute
	Barbecue	Ridicată	8 minute
Brochette de vită	Grill/Panini	Ridicată	6 minute
	Barbecue	Ridicată	18 minute
Cotlet de vițel	Grill/Panini	Ridicată	6 minute
Escalop de vițel	Barbecue	Ridicată	8 minute
Brochette de vițel	Barbecue	Ridicată	18 minute
Brochette din măruntaie	Barbecue/ Plancha	Ridicată	18 minute
Rinichi de vițel	Grill/Panini	Ridicată	10 minute (întreg)
	Barbecue	Ridicată	15 minute (feliat)
Cotlet de porc	Grill/Panini	Ridicată	6-7 minute
Mignon de porc	Grill/Panini	Ridicată	10 minute (întreg)
Cârnați	Barbecue	Ridicată	18-20 minute
Sângerete întreg	Barbecue/ Plancha	Ridicată	20 minute
Andouillette	Grill/Panini	Ridicată	15 minute
	Barbecue	Ridicată	20 minute
Brochette de porc	Barbecue	Ridicată	20-22 minute
Cotlet de miel	Barbecue	Ridicată	6-8 minute
Pulpă de miel feliată	Barbecue	Ridicată	15 minute
	Grill/Panini	Ridicată	5 minute
Merguez	Barbecue/ Plancha	Ridicată	10 minute
Brochette de miel	Grill/Panini	Ridicată	5 minute
File de rață	Grill/Panini	Ridicată	10 minute
Pulnă de ienure	Grill/Panini	Ridicată	18 minute

Piept de pasăre	Grill/Panini	Ridicată	5 minute
Pulpe superioare de pui	Grill/Panini	Ridicată	15 minute
Brochette de pui	Grill/Panini	Ridicată	4 minute
PEȘTE	SELECTARE	METODA SAU TEMPERATURA	TIMP DE PREPARARE
File de calcan	Barbecue/ Plancha	Ridicată	5-6 minute
File de paltus	Barbecue/ Plancha	Ridicată	10 minute
Sardină întreagă	Barbecue/ Plancha	Ridicată	6 minute
Friptură de somon groasă	Barbecue/ Plancha	Ridicată	12 minute
Creveți mici	Barbecue/ Plancha	Ridicată	5 minute
Friptură de ton	Barbecue/ Plancha Grill/Panini	Ridicată Ridicată	10 minute 5 minute
Mugilid întreg	Barbecue/ Plancha	Ridicată	12 minute
File de St-Pierre	Barbecue/ Plancha	Ridicată	6 minute
File de pește-undițar	Barbecue/ Plancha Grill/Panini	Ridicată Ridicată	7 minute 5 minute
Scoici Saint Jacques	Barbecue/ Plancha Grill/Panini	Ridicată Ridicată	4 minute 2 minute
Calamar alb	Barbecue/ Plancha	Ridicată	6 minute
Creveți mari	Barbecue/ Plancha	Ridicată	6 minute
Pește întreg	Grill/Panini	Ridicată	15-20 minute
File de biban de mare	Barbecue/ Plancha	Ridicată	8 minute
File de șalău	Barbecue/ Plancha	Ridicată	10 minute
Păstrăv întreg	Barbecue/ Plancha Grill/Panini	Ridicată Ridicată	18 minute 10 minute

LEGUME	SELECTARE	METODA SAU TEMPERATURA	TIMP DE PREPARARE
Ciupercă (mică) (mare)	Barbecue/ Plancha Grill/Panini	Ridicată Ridicată	10 minute 5 minute
Roșie (jumătate)	Barbecue/ Plancha	Ridicată	8 minute
Dovlecel (jumătate)	Barbecue/ Plancha Grill/Panini	Ridicată Ridicată	10 minute 8 minute
Vânătă (jumătate)	Grill/Panini	Ridicată	8-10 minute
Ardei (jumătate)	Barbecue/ Plancha Grill/Panini	Ridicată Ridicată	15 minute 6 minute
Sparanghel alb	Barbecue/ Plancha	Ridicată	8 minute
Anghinare	Grill/Panini	Ridicată	6 minute

FRUCTE	SELECTARE	METODA SAU TEMPERATURA	TIMP DE PREPARARE
Măr (jumătate)	Barbecue/ Plancha	Ridicată	15 minute
Banană (întreagă cu coajă)	Grill/Panini	Ridicată	6 minute
Ananas (felie)	Grill/Panini	Ridicată	6 minute

SANDVIȘURI ȘI DIVERSE	SELECTARE	METODA SAU TEMPERATURA	TIMP DE PREPARARE
Panini	Grill/Panini	Ridicată	5-6 minute

4. RECOMANDĂRI DE LA BUCĂTARI



- Pentru a menține calitatea non-aderentă a plăcilor de gătit, nu le lăsați încălzite și neutilizate mult timp și nu folosiți agenți abrazivi pentru curățare.
- Folosiți ustensile din lemn sau plastic rezistent termic pentru a întoarce alimentele și evitați tăierea acestora pe plăci.
- Tăiați alimentele uniform pentru a obține preparate egale.
- Cu timpul, vă veți obișnui cu timpii de gătit și setările necesare pentru gătitul alimentelor după gust.
- Gătiți preparate marinate condimentate sau adăugați condimente la carne sau pește; alimentele preparate la grătar vor avea o savoare deosebită, iar alimentele preparate la plăcile pancha vor fi mai fragede.
- Dacă ați prăjit pește sau crustacee pe plăci, frecați puțin suc de lămâie pe acestea cu un material textil pentru ca mirosul caracteristic să nu rămână pe plăci data viitoare când le folosiți.

5. ÎNTREBĂRI/RĂSPUNSURI

CE FAC DACĂ:	RĂSPUNSURI
Aparatul scoate fum la prima utilizare?	Este normal ca aparatul să scoată puțin fum când este folosit prima dată, încercați să-l curățați cu o cârpă umedă înainte de a-l porni.
Alimentele nu se prepară?	Asigurați-vă că ștecherul este în priză, că ați selectat o metodă de gătit și că aparatul s-a preîncălzit corect.
Alimentele găsite la grătar nu sunt bine făcute, gătitul este dificil?	Verificați temperatura selectată sau metoda de gătit pentru alimente și asigurați-vă că aparatul a fost preîncălzit corect.
Trebuie găsite tipuri de alimente diferite?	Folosiți grătarul în poziția barbecue sau combinată și gătiți fiecare tip de aliment pe o placă diferită, pentru ca aromele să nu se amestece.
A curs lichid de la gătit pe carcasa aparatului?	După ce ați lăsat aparatul să se răcească, ștergeți cu o cârpă fierbinte, umedă, fără să turnați apă.
Scoate mult fum în timpul gătirii?	Evitați să folosiți prea multă grăsime când gătiți (de exemplu creveți în ulei de măsline), aparatul scoate fum de la grăsime. Ungeți alimentele uscate cu puțină grăsime/ulei.

6. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

- Când alimentele sunt preparate, mutați termostatul în poziția "Oprit" și scoateți din priză. Lăsați aparatul să se răcească de tot (cel puțin jumătate de oră) înainte de curățare.
- Folosiți instrumentul de curățare pentru a îndepărta resturi de alimente care rămân pe plăcile de gătit.
- Aruncați grăsimea care a rămas în tava de scurgere.
- Scoateți plăcile din aparat apăsând butoanele de declanșare. Instrumentul de curățare, tava de scurgere și plăcile pot fi spălate în apă fierbinte cu săpun sau în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți obiecte metalice precum cuțite sau furculițe, sau bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive care ar putea deteriora stratul exterior.
- Pentru a curăța carcasa, capacul și mânerul aparatului, folosiți o cârpă umedă și puțin detergent diluat. Nu folosiți bureți sau produse abrazive.
- Curățarea regulată a aparatului împiedică acumularea de reziduuri. Grătarul multifuncțional rămâne ușor de curățat și va continua să funcționeze corect.

7. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA



- **ATENȚIE: Pungile de plastic utilizate pentru acoperirea sau ambalarea aparatului pot fi periculoase. Pentru a evita riscurile de sufocare, asigurați-vă că nu sunt la îndemâna copiilor.**

Aceste pungii nu sunt jucării.

- Nu atingeți niciodată aparatul în timpul funcționării, folosiți mănuși de cuptor sau de protecție.
- Nu puneți niciodată aparatul pe sau lângă o sursă de căldură. Nu folosiți aparatul pe suprafețe sensibile la căldură sau lângă materiale inflamabile.
- Nu puneți niciun obiect pe grătar în timpul funcționării.
- Lăsați suficient spațiu între grătar și pereți sau mobilier. Nu amplasați grătarul sub elemente de bucătărie montate pe perete.
- Nu lăsați cablul să atârne deasupra marginii suprafeței de lucru și nu lăsați-l să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu scufundați în apă sau în orice alt lichid.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză după utilizare și înainte de curățare. Nu lăsați niciodată aparatul în priză și nesupravegheat. Trageți de ștecher, nu de cablu.

- Este necesară o supraveghere sporită când aparatul este folosit în apropierea copiilor. Stocați aparatul astfel încât copiii să nu aibă acces la el. Nu lăsați copiii să folosească grătarul.
- Grătarul nu ar trebui folosit cu un cronometru extern sau cu o telecomandă separată.
- Nu folosiți acest aparat dacă a căzut sau dacă prezintă semne de deteriorare.
- Opriți aparatul de gătit imediat dacă are cablul deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita un eventual pericol.
- Nu încercați să reparați acest aparat.
- Folosirea oricăror accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de Cuisinart® poate cauza incendii, electrocutare sau răniri.
- Această unitate nu trebuie folosită de persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau de persoane cărora li lipsesc cunoștințele sau experiența, decât sub supraveghere sau dacă au primit în prealabil instrucțiuni cu privire la folosirea unității din partea unei persoane responsabile pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu folosesc unitatea ca jucărie.
- Acest aparat respectă cerințele esențiale ale directivelor 04/108/EEC (compatibilitate electromagnetică) și 06/95/EEC (siguranța echipamentelor electrice casnice).
- Folosiți acest aparat doar pentru gătit, urmând instrucțiunile din acest manual.
- Nu folosiți în aer liber.
- Numai pentru utilizare casnică.

Aruncarea aparatelor electrice și electronice la sfârșitul duratei de funcționare.



În interesul tuturor și pentru a participa în mod activ la efortul colectiv de protejare a mediului:

- Nu aruncați produsele odată cu gunoiul menajer.
- Folosiți sistemele de returnare și colectare disponibile în zona dumneavoastră.. Unele materiale pot fi reciclate sau recuperate.